



Geschmorter Tomatentofu

Zutaten:

Mise en place:

Zubereitung:

300 g Jasminreis

Jasminreis nach Packungsanleitung kochen.

Öl
500 g Tofu

Tofu in ca. 1 cm dicke Scheiben danach in Dreiecke schneiden. Auf ein Küchenpapier legen und ausdrücken. Je trockener er ist desto knuspriger wird er beim Braten.
Tofu bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 2-3 Minuten knusprig braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

800 g reife Fleischtomaten

auf der runden Seite kreuzweise einschneiden. In einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, 2-3 Minuten warten, bis sich die Haut am Einschnitt aufrüllt. Tomaten herausnehmen, kalt abschrecken, häuten.
Halbieren, Strunk entfernen und die Tomaten grob hacken.

5 Jungzwiebeln (in Ringe schneiden, weiß und grün getrennt)
2 Knoblauchzehen (fein schneiden)
1 EL brauner Zucker

In etwas Öl das weiße der Jungzwiebel und Knoblauch 1-2 Minuten anschwitzen, Zucker dazu geben und kurz karamellisieren lassen. Gehackte Tomaten dazugeben, 5 Minuten bei starker Hitze einkochen.

1,5 EL Sojasauce
Salz, Pfeffer

Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tofu in die Sauce geben, darin wenden und 1-2 Minuten schmoren.
Tofu anrichten, Mit dem Grün der Jungzwiebel bestreuen und mit heißem Reis servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!